RecetaKA

PLUM CAKE DE PLÁTANO, NUECES Y CHOCOLATE



Ingredientes para 10 personas: 4 Huevos / 360 g Harina / 360 g Azúcar / 1 sobre levadura / 160 g Mantequilla / 100 g Chispas de chocolate / 3 Plátanos / 1/2 cdita canela/ 1/2 cdita de sal/ 100 g Nueces



Elaboración:

1. Pelar los plátanos y aplastar con el tenedor. Reservar.
2. Trocear las nueces y reservar
3. En un bol mezclar los huevos con el azúcar hasta blanquear. A continuación añadir la mantequilla derretida y seguir mezclando. Una vez mezclado incorporar el plátano y seguir mezclando.
4. Precalentar el horno a 185º
5. Añadir la canela, la sal y la harina y la levadura tamizadas. Mezclar con movimientos envolventes. Incorporar las nueces troceadas y las chispas de chocolate.
6. Engrasar un molde con mantequilla o forrar de papel de horno. Incorporar la masa en el molde. Hornear 30 minutos a 185°C.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil